Warszawa, 23 Maja 1892 r. № 19 Dnia 11 Maja 1892 r.

KORRESPONDENT

ROLNICZY . HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.“

Towarzystwo zachęty chowu koni i wyścigów konnych w Pławnie.

Lat temu kilkanaście, grono ludzi uznając w wyścigach konnych ważny środek poprawy hodowli, a przez to ziszczenie pewnych zadań gospodarstwa krajowego, obok istniejącego już od r. 1841 Towarzystwa Wyścigów Konnych w Królestwie Polskiém, zawiązało jéj instytucyę pokrewną z siedzibą w Pławnie, dając jéj nazwę, którą na czele zamieściliśmy.

Główném zadaniem, z chwilą zapoczątkowania tego Towarzystwa, nie była może jedynie poprawa hodowli koni—grała w tém połączeniu się ludzi majętnych zapewne i chęć zabawy, chęć sportowéj rozrywki, która z czasem przyniosła pewne plusy w odłamie jednym z głównych gospodarstwa krajowego. O ile dodatnio „zabawy“ te wpłynęły na hodowlę, dostateczném jest choćby przejrzenie wydanego przez Towarzystwo sprawozdania za czas dwunastoletni od 1880 do 1892 roku.

Z tablic sprawozdawczych dowiadujemy się, iż przez czas ten na torze w Pławnie biegało koni 246, z których urodzonych w kraju pełnéj krwi było 17, półkrwi 192 — importowanych pełnéj krwi 18, półkrwi 19.

Nagród pieniężnych, w przedmiotach i stawkach rozdało Towarzystwo 56,178 rub. 22 kop., w któréj to summie znajdują się i premia za konie robocze i włościańskie w ilości 4,663 rub.

Największą ilość nagród, bo na summę 5,411 rub. 50 kop., wziął p. Józef Trzebiński, po którym zajęli miejsce pp. Jordan Stojowski i Adam Michalski, biorąc w ciągu lat dwunastu pierwszy 4,717 rub. 50 kop., drugi 4,342 rub. 45 kop. Przeszło 3,200 rub. wziął p. Rudolf Krumpel.

Od 2,000 do 2,911 rub. 50 kop. wzięli St. Aleks. ks. Drucki-Lubecki, Al. Wotowski, Jan Zbijewski i Stef. Andrzej ks. Lubomirski. Od 1,000 do 1,795 rub., przyznano jako nagrody jedenastu osobom, a mianowicie: Stan. Wotowskiemu, Bron. Kurtzowi, Janowi Reszkemu, Lud. hr. Morstinowi, Kaz. Makomaskiemu, Chylińskiemu i Bogusławskiemu, Józ. Glińskiemu, Ant. Daszewskiemu, Ed. Lohmanowi i Mar. Gruszeckiemu; dwudziestu trzech zaś hodowców wzięło nagród od 100 do 947 rub.; mniéj niż 100 rubli zyskało dziewięciu.

Przez okres, za który jest wydane sprawozdanie, koń p. Maryana Gruszeckiego „Le Fat II“ wziął 1,795 rub. „Palmoodie“ przyniósł p. Józefowi Trzebińskiemu 1,749 rub., a „Diablotin“ p. Ed. Lohmanowi 1,610 rub. Od 1,326 rub. 50 kop. do 1 345 rub. przyniosły swym właścicielom cztery konie; po 1 200 do 1,292 rub. 50 kop. wzięły trzy konie, a od 1,047 rub. 50 kop. do 1,120 rub. dały dwa konie. Ośmdziesiąt siedm koni zyskało nagrody od 100 do 995 rub; mniéj nad sto rubli przyniosło swym właścicielom trzydzieści ośm koni.

Zwycięzcami głównych biegów w ciągu lat dwunastu byli: Chyliński i Bogusławski (koń Eklips), August Ostrowski (k. Luidor), Al. Niemojewski (k. Grisly boy), Stan. Wotowski (k. Grisly boy), Mar. Gruszecki (k. Le Fat II), Kaz. Makomaski (k. Medea), Lud. hr. Morstin (k. Witaj), Ant. Daszewski (k. Minna), Al. ks. Lubecki (k. Ballada II), Józ. Dobiecki (k. Tom pouce), St. Niemojewski (k. Kałmyk), St. Wotowski (k. Alars); dwa razy wzięli: Jan Zbijewski (kk. Imperya i Dublet), Rud. Krumpel (kk. Nostitz i Hiawath), St. An. ks. Lubomirski (kk. Barflower i Dumka), St. Wotowski i Br. Kurtz (k. Tom pouce), Edward Lohman (k. Diablotin); trzy razy: Ad. Michalski (kk. Milord, Ballada i Edgar), Józ. Stojowski (kk. Nija, Kaskada i Kondor); sześć razy: Józef Trzebiński (kk. Polmoodie, Flądra, Kochanka II i Blaga).

Sprawozdanie omawianego Towarzystwa, którego wice prezesem jest August Ostrowski, wykazuje za lat dwanaście dochodu 69,535 rub. 4½ kop., rozchodu 65,520 rub. 14 kop.—remanent zatém na rok następny pozostał w summie 4 014 rub. 90½ kop.

Jak lat poprzednich, tak i w tym roku w dniach 30 m i 31 m sierpnia, jako też w dniu 1-m września odbędą się na torze w Pławnie wyścigi, których, wedle nadesłanego programu, będzie szesnaście.

W dniu pierwszym odbędzie się sześć biegów, i tak: I. Wyścig dwulatków—wiorsta jedna; nagroda 200 rub. ofiarowana przez p. Jana Reszkego. II. Wyścig przychówku—wiorst 1½; nagroda Towarzystwa 650 rub. Panowie jadą, o ile są członkami Towarzystwa. III. Wyścig płaski—wiorst 4; nagroda Towarzystwa 200 rub Panowie jadą. IV. Wyścig z płotami—wiorst 2; nagroda dam. Panowie jadą. V. Wyścig płaski—wiorst 2 sążni 133; nagroda Towarzystwa 200 rub. VI. Wyścig myśliwski około 4-ch wiorst; nagroda Towarzystwa 300 rub. Panowie jadą.

W drugim dniu wyścigów również będzie biegów sześć, a mianowicie: I. Wyścig koni, które w dniu poprzednim biegały w nagrodzie przychówku. oprócz zwycięzcy—wiorst 1½; nagroda Towarzystwa (Consolation) 200 rub. Panowie jadą, o ile są członkami. II. Wyścig z płotami—wiorst 2; nagroda przedmiot srebrny, ofiarowany przez Aleks. hr. Nieroda. III. Wyścig płaski—wiorst 2; nagroda przedmiot srebrny, ofiarowany przez główny zarząd stadnin rządowych; wartości 250 rub. Panowie jadą. IV. Wyścig z przeszkodami „Pławieński“—około 4-ch wiorst; nagroda Towarzystwa 600 rub. Panowie jadą. V. Wyścig płaski—wiorst 2; nagroda Towarzystwa 300 rub. im. Maryana Gruszeckiego. VI. Wyścig płaski—wiorst 6; nagroda Towarzystwa 300 rub. im. Augusta Ostrowskiego.

Na ten dzień przeznacza również Towarzystwo: VII. Nagrodę 300 rub.: a) dla najlepszéj klaczy fornalskiéj 5-cio i 6 cio-letniéj swego chowu 50 rub. i czterem po 25 rub; b) dla najlepszego źrebięcia rocznego 50 rub., a czterem po 25 rub.—i VIII. Nagrodę 200 rub., ofiarowaną przez główny zarząd stadnin rządowych dla hodowców małéj własności, dla źrebiąt z 1891 r. i dla klaczy.

W trzecim dniu odbędą się dwa wyścigi: I. Wyścig płaski (Beaten Handicap)—wiorst 2; nagroda Towarzystwa 100 rub. II. Wyścig z płotami (Handicap)—wiorst 3, płotów 6; nagroda Towarzystwa 150 rubli.

WYWAR SUSZONY.

Od lat kilku zaczyna się rozpowszechniać za granicą, a zwłaszcza w Niemczech, używanie suszonego wywaru, jako paszy. Suszenie wywaru było wywołane przeważnie przez korzystne rezultaty, otrzymane z paszenia bydła suszonemi słodzinami. Nim rozpoczęto suszyć wywar, pasza ta, bogata w składniki proteinowe, była jedynie dostępną dla gospodarstw, położonych w bezpośredniém sąsiedztwie gorzelni lub fabryk drożdży, ponieważ tylko w tych gospodarstwach opłacało się zużywanie téj paszy. Dalszego przewozu nie znosi wywar, który będąc bogatym we wszystkie składniki pożywne, zapewnia grunt nader wdzięczny dla rozwoju wszelkiego rodzaju drobnoustrojów, jak grzybków, bakteryj i t. p., i dla tego nadzwyczaj łatwo podlega zepsuciu. Jeżeli wywar skwaśniał zbytecznie, albo jeżeli się rozpoczął rozkład zbyt silny, wówczas wywar nie jest już przydatny na paszę, a w każdym razie zniżyło się znacznie wartość jego pożywną. Ale nawet zadawanie świeżego, wodnistego wywaru, mimo wszelkich zalet téj paszy, jest połączone z niejakiemi niedogodnościami. Mianowicie tam, gdzie w używaniu są wielkie dawki, i gdzie zadawać je trzeba ze względu na miejscowe warunki, otrzymują zwierzęta daleko więcéj wody, niż to się zgadza z normalném ich zapotrzebowaniem.

Następstwem tego jest zwiększona przemiana wody w organizmie pospołu ze wszelkiemi niedogodnościami, połączonemi z tą przemianą. Zwiększona przemiana wody pociąga za sobą z jednéj strony zwiększony rozkład białka, silniejszy wywóz azotu z ciała, który naturalnie ginie dla produkcyi mięsa, a z drugiéj wymaga zwiększone parowanie wody odpowiednio silniejszego palenia się węglowodanów do wytworzenia się potrzebnego ciepła, co powoduje znów stratę bezazotowych składników wyciągowych.

Dawniéj próbowano tu i owdzie przechować wywar w ten sposób, iż wlewano go zmieszany z sieczką do dołów, i pozostawiano w nich tę massę, w celu dokonania tam podobnego przebiegu, który widzimy przy dołowaniu rozmaitych substancyj roślinnych. Chociaż na téj drodze otrzymywano niekiedy paszę dość cenną, jednakże wziąwszy na ogół, sposób ten nie daje żadnéj pewności; wywar, przechowywany w dołach, łatwo ulega zepsuciu, pomijając już olbrzymie straty, wynikające z wsiąkania w ziemię najcenniejszych, mianowicie rozpuszczonych składników pożywnych, oraz z saméj fermentacyi. Wszystkich tych niedogodności i strat unikamy przy suszeniu wywaru; sposób ten pod każdym względem zasługuje na polecenie i stanowi znaczny postęp na polu produkcyi paszy. Za jego pomocą otrzymujemy środek pastewny, odznaczający się znaczną zawartością składników pożywnych i nieszkodliwością dla zdrowia zwierząt, nie ulegający zepsuciu i z powodu łatwego przewozu dostępny dla wszystkich.

Co się tycze zawartości składników pożywnych w wywarze suszonym, to doświadczenia, dokonane z ubiegłych dwóch latach w stacyi doświadczalnéj szlązkiego centralnego związku rolniczego z 11 tu próbami, wydały następujące rezultaty:

Próba	Woda	Proteiny	Tłuszcz	Składniki wyciągowe	Włóknik	Popiół
	%	%	%	%	%	%
1.	6,75	26,19	5,28	—	—	—
2.	6,30	23,60	4,20	47,42	8,00	10,48
3.	—	19,12	5,84	—	—	—
4.	4.60	26,00	8,00	47,38	10,00	4,02
5.	10,14	23,94	4,05	47,77	7,90	6,20
6.	11,34	19,63	9,18	43,82	8,83	7,50
7.	11,65	22,50	7,60	46,57	8,00	3,68
8.	10,83	19,81	4,84	50;40	7,60	6,46
9.	8,75	23,31	7,29	44,35	9,65	6,65
10.	7,99	23,75	6,00	49,06	8,87	4,33
11.	8,95	21,88	6,02	52,18	6,97	4,00
Średnio	22,76	22,76	6,21	47,66	8,42	5,90.

Wywar więc suszony stanowi paszę bogatą w tłuszcz i proteiny. Pod względem zawartości proteiny równa się mniéj więcéj najlepszym gatunkom słodzin suszonych, pod a względem zawartości tłuszczu, przewyższa je po części. Nieznaczna zawartość proteinów w próbie 6 éj i 8-éj tłómaczy się po części względnie wysoką tutaj zawartością wody, można więc przyjąć, że dobry, normalny, suszony wywar zawiera od 22% do 24% proteinów. W próbach 4, 7 i 9 wyższa zawartość tłuszczu wynika ztąd, iż do produkcyi okowity użyto w tych wypadkach mieszaniny zbóż, zawierającéj dość wiele kukurydzy. Zawartość składników wyciągowych i włóknika jest wszędzie mniéj więcéj równa 47% do 48% względnie 7% do 9%, a zawartość popiołu przekracza jedynie tam 6% do 7%, gdzie przypadkowo znajdowało się cokolwiek piasku pomiędzy ziarnem, użytém do zacieru.

Podług dotychczasowych doświadczeń, wywar suszony stanowi cenną paszę dla rolniczych zwierząt użytkowych. Mianowicie dobre oddaje usługi przy karmieniu bydła rogatego, zarówno krów, jak tuczników, owiec i trzody chlewnéj. Ilość, jaką należy zadawać, nie ulega żadnym innym ograniczeniom, prócz tych, które wynikają z przepisów, dotyczących ilości składników pożywnych, potrzebnych do osiągnięcia rozmaitych celów produkcyi.

Pod względem strawności wywar suszony w każdym razie ustępuje pierwszeństwa wywarowi świeżemu. Wszelkie prawdopodobieństwo przemawia za tém, że podczas przebiegu suszenia dokonywa się zmiana składników proteinowych w ten sposób, iż część ich, która w wywarze świeżym dała się rozpuszczać w sokach żołądka i kiszek, staje się niestrawną. Jeżeli nie zawodzą doświadczenia, dokonywane w wyżéj wymienionéj stacyi agronomicznéj na drodze sztucznéj za pomocą rozmaitych kwasów nad strawnością proteinów w wywarze suszonym, to nie więcéj niż $66^2/_3$% składników proteinowych można uważać, jako strawne. Przy dwóch próbach otrzymano 63,7% i 67,74%. Pod tym względem słodziny suszone, w których liczne próby wykazały przeszło 84% strawnych składników proteinowych, przewyższają znacznie wywar. Chociaż powyższe liczby nie posiadają bezwzględnego znaczenia pod względem karmienia zwierząt, wszakże o tyle odmówić im nie można wartości, o ile zapewniają nam one możność porównywania z sobą dwóch wyżéj wymienionych środków pastewnych: suszonego wywaru i słodzin suszonych.

Wielkie bardzo znaczenie posiada wysokość temperatury, potrzebnéj do suszenia. Produkt jest tém cenniejszy, im niższą była temperatura, użyta przy jego wytwarzaniu. Niebezpieczeństwo zbyt wielkiego zagrzania jest przy wywarze bezwarunkowo większe, niż przy słodzinach, które spoczywają daleko luźniéj, niż wywar, zbity w zwięzłą massę. Jeżeli zagrzejemy wywar zbyt silnie, tak, iż zwęgleje miejscami, to z saméj natury rzeczy, zmniejsza się znacznie wartość jego pożywna. Wskazówka ta nie jest zbyteczna, jak dowodzi tego pomiędzy innemi fakt, iż rzeczonéj stacyi doświadczalnéj przysyłano niejednokrotnie do oceny wywar suszony, zanieczyszczony czarnemi zwęglonemi cząsteczkami.

W sprawie opłacania się używania wywaru suszonego, jako paszy, decyduje przedewszystkiém cena. Jeżeli cena ta jest przystępna, używanie téj paszy zasługuje ze wszech miar na polecenie. *A. R.*

O kwalifikacyi na rzeź bydła i innych zwierząt.

Przy obejrzeniu zwierząt, przeznaczonych do szlachtowania, potrzeba się przekonać o naturalnym stanie ich zdrowia. Oznaki zwierzęcia zdrowego są następujące: chód lekki, swobodny; sierć lśniąca, gładka; swobodne poruszanie ogonem; rozumna gra uszu; dosyć trudne uginanie się krzyża pod uciskiem ręki; skóra czysta, bez żadnych łuszczek, wrzodów lub wysypek; oczy czyste, spojrzenie wesołe; przeżuwanie prawidłowe; pysk, język, nozdrza i dziąsła czyste, mocno różowe i jędrne, bez wszelkiego rodzaju wrzodzików i pęcherzyków; wyraźne uderzenia serca, oddech naturalny bez kaszlu, zadyszenia się, sapania, bez rozszerzonych nozdrzy i nadzwyczajnego ruchu w słabiznach; chęć do jadła i pragnienie w stanie normalnym; gnój niezbyt płynny i nie nader smrodliwy, uryna w dostatecznéj ilości. Ogólny wygląd wesoły, żywy; głowa niezbyt zwieszona; ogon w miarę podniesiony, a nie wciśnięty pomiędzy pośladki; nogi naturalnie rozstawione, ani zbytecznie zbliżone, ani też za nadto rozkraczone. Zdrowe zwierzę rozgląda się na wszystkie strony, a na własne ciało nie zwraca wcale uwagi, nie spogląda ani na brzuch ani na inne okolice ciała; przytém ma apetyt, co wyraża częstém oblizywaniem się. Tak mniéj więcéj wyglądają zwierzęta zdrowe. Brak jednakże jednego lub nawet kilku opisanych znaków zdrowia przy ogólnym dobrym stanie zwierzęcia nie stanowi powodu dla usunięcia sztuki takiéj z liczby przeznaczonych na rzeź.

Przy kwalifikacyi zwierząt na rzeź potrzeba szczególniejszą zwracać uwagę, ażeby nie podlegały chorobom, przy których użycie mięsa na pokarm może szkodliwie wpłynąć na zdrowie ludzi. Do takich chorób u zwierząt należą:

1. Księgosusz, czyli zaraza bydlęca. Choroba zaraźliwa, epizootyczna. Objawy: brak appetytu, ociężałość, zaczerwienienie lub plamy na błonach śluzowych rodnicy, powiek, pyska lub nozdrzy; oddech przyśpieszony. Z początku zatwardzenie, następnie biegunka. Chore sztuki szybko chudną i wkrótce zdychają.

U owiec i kóz oznaki téj choroby są takie same, lecz choroba u tych zwierząt nie jest tak śmiertelną, jak u bydła, i nie tak łatwo się im udziela.

2. Karbunkuł. Choroba zaraźliwa epizootyczna, szkodliwa dla wszystkich zwierząt i dla ludzi. Zjawia się w różnych formach: a) karbunkuł apoplektyczny, bez oznak, śmierć natychmiastowa; b) karbunkuł z guzami, które z początku małe, bolesne, szybko się powiększają i stają się następnie niebolesnemi, przytém zwierzę traci appetyt i dostaje oddechu przyśpieszonego; c) karbunkuł języka: pęcherz na podstawie języka z cieczą zgangrenowaną, i d) zadnik czyli płynięcie krwi z kiszki odchodowéj; błona śluzowa kiszki puchnie, krew wypływająca jest czarna, podobna do smoły. U świń mamy jeszcze ślinoguz karbunkułowy, charakteryzujący się opuchliną gardła, która stopniowo rozciąga się aż pod brzuch.

3. Wścieklizna. Choroba ta u zwierząt, których mięsa używamy na pokarm, powstaje od pokąsania przez psa wściekłego. Oznaki wścieklizny są następujące: posmutnienie, brak appetytu, chód nierówny, głos zmieniony, wzrok dziki i osłupiały, upadek sił, biegunka, paraliż krzyża, wyniszczenie i niepohamowana chęć gryzienia wszystkiego, co chore zwierzę na około siebie napotyka.

4. Ospa owcza. Choroba ta objawia się wysypką właściwą po całém ciele na skórze; gdzie nie ma wełny, spostrzedz można plamki czerwone, a w tych samych miejscach tworzą się potém guziczki, następnie z guziczków pęcherzyki przypłaszczone z płynem przezroczystym; po kilku dniach pęcherzyki te czerwienieją, przysychają, strupki po pęcherzykach opadają i zostają tylko miejsca czerwone.

5. Zaraza pyskowa i racicowa. Choroba ta trapi bydło, owce i świnie, zasadza się na tworzeniu pęcherzyków na błonie śluzowéj pyska i pomiędzy racicami. Istotą zaś zarazy racic złośliwéj u owiec stanowi materya pod rogiem, nurtująca części miękkie racic.

6. Parchy. Téj chorobie podlegają wszystkie zwierzęta, a nawet i człowiek; każdy bowiem ma swego pasorzyta, który jednakże najłatwiéj rozwija się, gdy dostanie się na skórę właściwego osobnika. Parchy charakteryzują się łuszczkami, wrzodzikami, wysypką lub łysiną na skórze, a przytém zwierzęta podpadłe téj chorobie chudną, chociaż są obficie żywione.

7. Biegunka epizootyczna u bydła rogatego. Oznaki: ociężałość, brak appetytu, silne rozwolnienie, kiszka odchodowa wyparta i ciemnoczerwonego koloru. Oprócz powyżéj opisanych chorób, zabraniać trzeba szlachtowania sztuk chorych na zapalenie płuc panujące, jeżeli oka żą się już przypadłości zaszłych przekształceń w płucach, wylania w jamie piersiowéj lub zakażenia krwi.

W dalszym ciągu przy suchotach u krów, przy wewnętrznych złośliwych naroślach u bydła w ogóle, przy gniliźnie u owiec w wyższym stopniu, to jest jeżeli mamy nagromadzenie wody pod skórą lub w jamach brzusznéj i piersiowéj, i przy moczu bardzo wodnistym, jeżeli przytém chore owce są wycieńczone i wychudłe.

Nakoniec przy najwyższych stadyach następujących chorób: łomikostu, zawrotu głowy u owiec, przy chorobie stawów u jagniąt, przy krwawém mleku i moczu krwawym u bydła i owiec, przy motylicy u owiec i bydła i przy robactwie płucném u cieląt i jagniąt.

Nie powinno się przeznaczać na rzeź krów i owiec ciężarnych, zwierząt bardzo młodych, np. cieląt nie mających 3 tygodni, a także sztuk bardzo starych, chudych i wyniszczonych pracą.

Zwierząt zdrowych, ale przybyłych z miejsc, gdzie panowała jaka choroba, nie można szlachtować wcześniéj, niż po 4 tygodniach od czasu przybycia.

Zwierząt, pokąsanych przez psy wściekłe, nie można wcześniéj, od pokąsania aż dopóki nie upłynie 15 tygodni. Po zabiciu sztuki przeznaczonéj na rzeź; trzeba zrewidować wnętrzności, ażeby się przekonać, czy wszystkie części są w stanie zdrowym.

Najpierw odnośnie do krwi, wypływającéj przy szlachtowaniu, ta powinna mieć u bydła kolor jasno-czerwony i zapach naturalny, krwi właściwy; nie ma być zbyt rzadka i blada, ani też za nadto gęsta i czarna; przy zbieraniu do naczynia ma pokrywać się pianą i prędko się ścinać, nie zaś długo pozostawać w stanie płynnym, a tém więcéj pokrywać się żółto sinemi plamami lub materyą. U świń kolor krwi bywa bardziéj jasny, aniżeli u bydła rogatego.

Po zdjęciu skóry, cała powierzchnia ciała powinna mieć naturalny kolor jasno różowy, nie zaś blady, ani też mocno czerwony, jakby czarniawy.

Pod skórą nie powinno być żadnych wysięków ani wylań, w szczególności żółtawych lub galaretowych. Żyły podskórne nie mogą być przepełnione krwią czarną i gęstą jak smoła.

Przy otwieraniu wnętrzności potrzeba uważać, w jakim stanie znajdują się wszystkie organa: czy są należytéj wielkości, jaka jest ich budowa i położenie, czy nie ma jakich zrośnień i jakie przytém nastąpiły w nich odmiany, a mianowicie: mózg ma być pokryty błonami światło-różowego koloru, sama substancya jego nie twarda ani też zbyt miękka, bez żadnych przytém wysięków, płynu wodnistego lub ropy pod błonami, lub w brzuszkach mózgowych.

W jamie piersiowéj nie powinno być wylań płynu wodnistego, posokowatego, krwawego, a témbardziéj smrodliwego. Płuca pod dotknięciem ręki mają być gąbczaste, blado-czerwonawego koloru bez wysięków, bez ropni, stwardnień, owrzodzeń i w ogóle nie powinny być bardzo ciężkie np. u wołów waga płuc nie powinna przewyższać 4 funtów. Osierdzie ma kształt błony białawéj i mocnéj, nieco tłuszczem pokrytéj i zawiera niewielką ilość czystéj przezroczystéj wody bez zapachu i smaku. Serce powinno być czerwone i lewa komórka—próżna. Na błonie piersiowéj równie jak i na powierzchni wszystkich organów jamy piersiowéj nie powinny znajdować się białawo żółte lub szarawe, pojedyńczo rozsypane gruczołki małe, gronkowate lub okrągłe.

W jamie brzusznéj żołądki, lub kiszki powinny być bladawe bez plam czarnych lub czerwonych, bez pręgów i stwardnień. Wszystkie żołądki szczególnie trzeci, nie powinny zawierać w sobie suchéj, spieczonéj lub zgniłéj karmy.

Śledziona nie powinna być powiększoną, zbyt czarną lub twardą, nie papkowatą; nie kruchą, nie pokrytą owrzodzeniami lub plamami żółtawemi, niezbyt zbitą i pomarszczoną.

Wątroba powinna być koloru ciemno czerwonego, nie rozdęta, nie powiększona, nie stwardniała, nie krucha z pęcherzem żółciowym nierozdętym i nie zawierającym w sobie robactwa, szczególnie u owiec; nerki zaś—czerwonawe, pokryte tłuszczem, niezbyt blade, nie wiotkie i bez nagromadzeń ropy.

Jeżeli przy życiu ogólny stan zdrowia zwierzęcia był zadowalający, to chociaż przy rewizyi wnętrzności jeden lub nawet dwa organa okażą się w niekoniecznie normalnym stanie, to części zepsute trzeba zniszczyć, mięso jednak ze zwierząt takich na pokarm użyte być może, drobiazgową zaś ocenę jakościową mięsa znajdą czytelnicy w *Korrespondencie* z 1889 r. (№№ 27, 28 i 30).

Co się tycze ptactwa, to nie należy zabijać na pokarm: kur, gdy będą miały głowy zwieszone nizko i będą bardzo smutne; kogutów z bardzo blademi lub czarniawemi grzebieniami; indyków, jeżeli będą miały pióra rozdęte i zgrubiałe; gęsi i kaczek, jeżeli będą bardzo wycieńczone; gołębi z pęcherzykami na ciele, i w ogóle drobiu, u którego cała skóra pokryta jest wyrzutami, lub jeżeli ma biegunkę gwałtowną, szczególnie krwawą.

Ze sprzedawanego ptactwa już nieżywego nie używa się na pokarm bardzo chudego, zgniłego, wydającego przykry zapach lub jeżeli mięso z takiego zabitego drobiu traci właściwy sobie kolor białawy lub czerwonawy i robi się zbyt blade, rozwolnione i bardzo kruche.

Ryb, chociażby były żywe, nie trzeba używać na pokarm, jeżeli brzuch mają wydęty, a z pyszczka i otworu odchodowego wydobywa się płyn woni odrażającéj lub też jeżeli na powierzchni swojéj mają pęcherzyki i plamy. Oprócz tego nie należy używać na pokarm ryb nieżywych jeżeli są pokryte szlazem lub bardzo wyschłych, a także, gdy przy rozerżnięciu mięso ich jest bardzo blade, żółtawe i nie ma właściwéj jędrności.

Raki są dobre tylko żywe, sprzedaż martwych jest nawet zabroniona.

Zabitéj zwierzyny i ptactwa dzikiego nie można używać na pokarm, jeżeli mięso jest zbyt rozwolnione, miękkie, oślizgłe i straciło właściwy sobie kolor i zapach.

Henryk Waśniewski, lekarz zwierząt.

WINA Z JAGÓD.

(Dokończenie—patrz № 18).

Najwłaściwszym dodatkiem do miodu jest chmiel, a jeżeli już koniecznie chcemy mieć aromatyczne, to tylko maliny, orzechy lub migdały palone zalecamy.

Miody podzielić możemy, ze względu na kolor, na białe, czerwone i żółte, ze względu zaś na sposób fabrykacyi, na wytrawne, łagodne, słodkie, korzenne i winne; ze względu na dojrzałość, na fermentujące czyli młode, odstałe i stare.

Każdy miodowy fabrykat, stosownie do ilości procentowéj miodu, może być pośledni, średni lub wyborowy. W każdym jednak razie ilość procentowa miodowéj patoki nie powinna przenosić 75% według wskazówek cukromierza. W ten sposób ustosunkowane miody—75% miodu i 25% wody—należą do najlepszych gatunków, lecz mają tę niedogodność, że bardzo długiego potrzebują czasu do całkowitego wyrobienia się. Do kategoryi wyborowych zaliczyć możemy i takie miody, które 50% miodu i 50% wody zawierają. Takie miody w stosunkowo krótszym czasie nabierają winnego charakteru. Średnich gatunków miody posiadają 40% miodu i 60% wody, na wagę lub miarę; poślednie 33% miodu, a resztę wody. Jeżeli chcemy mieć miody wytrawne, to 25% miodu i 75% wody użyć potrzeba.

Miód, jak już wiemy, ma swoje własne drożdże, a ztąd może być bez dodatku obcych drożdży w ferment wprowadzony. Gdybyśmy chcieli wyczekiwać, póki przyrządzone fabrykaty same przez się fermentować nie zaczną, tak, jak to się praktykowało dawniéj u nas, to byłoby rzeczą nader ryzykowną: zajśćby mógł ten wypadek, że jeszcze przed rozwinięciem się zarodków miodowych, mogłyby się rozwinąć zarodki obce—niepożądane, jak np. octowe. Naówczas cała ilość fabrykatu ulegałaby zepsuciu. Z tego powodu, zaraz po sporządzeniu moszczu miodowego, powinniśmy wprowadzić już rozwinięte, silne, miodowe drożdże.

W tym celu, do jakiego szklanego naczynia, np. do gąsiora, wlewa się kilka garncy sporządzonego moszczu, i owinąwszy otwór gąsiora rzakiém płótnem, wystawia się go na działanie ciepła. Najbardziéj pożądaném jest ciepło słoneczne. Najniższa temperatura powinna być 25% Celsyusza.

W tak wysokiéj temperaturze nierozwinięte jeszcze nasiona drożdżowe w krótkim stosunkowo czasie dochodzą swéj dojrzałości i rozpoczynają swoją działalność, uwidoczniającą się wydzielaniem kwasu węglanego, którego obfitość z każdym dniem stopniowo się wzmaga aż do przerobienia (rozłożenia) dwudziestu procentów cukru. Z nadejściem téj chwili, działalność drożdży słabnie i ustaje w końcu zupełnie, gdy cała ilość fabrykatu posiada około szesnastu procentów alkoholu. W niższéj temperaturze fermentowane miody tworzą nie więcéj nad 13% alkoholu.

Chwilę nadejścia najwyższego rozwoju fermentów poznaje się po uformowanéj na powierzchni płynu pianie i po temperaturze moszczu, która zwykle o cztery stopnie się podnosi. Najlepszą jednak wskazówką dojścia kulminacyjnego punktu rozwoju fermentów jest ubytek 10-ciu procentów cukru.

Tylko w tym najwyższym stopniu rozwoju drożdże do moszczu użyte być winny.

Naówczas, gdy nadejdzie ta chwila, gdy za poruszeniem naczynia, znajdujący się w niém moszcz gwałtownie burzyć się zacznie, fabrykacyę drożdży miodowych należy uważać za skończoną.

Drożdże, w takim stopniu rozwoju będące, wlewa się do moszczu i po wymieszaniu, ustawia się go z miejscu ciepłém (20% Celsyusza) przynajmniéj.

Po upływie kilku dni, fermentacya moszczu miodowego rozpocząć się powinna, po któréj ukończeniu, gotowe już wino miodowe przenosi się do piwnicy i pozostawia się aż do nabrania potrzebnéj do butelkowania klarowności.

Najlepsze drożdże są winne: raz z tego względu, że działają szybciéj, powtóre, że nadają miodowym fabrykatom charakteru wina.

Przygotowanie drożdży winnych nie nastręcza żadnych trudności, jest nader łatwą i prostą manipulacyą.

Kilka funtów rodzynków (stosownie do ilości przygotowanego moszczu: dwa funty rodzynków na 100 kwart), na miazgę roztartych, z taką samą ilością wody zmieszanych, w naczyniu szklaném, gdy wystawimy na działanie temperatury 25 stopni Celsyusza, po upływie kilku dni (4—8 dni) wytworzy miliony osobników drożdży winnych, które, gdy połączymy z fabrykatem we właściwym czasie, wzbudzą pożądaną fermentacyę.

Najlepsze winne drożdże otrzymuje się ze świeżych winogron z domieszką nieco cukru lub moszczu miodowego.

Przy nieustannéj fabrykacyi win miodowych, pierwsza partya fermentującego moszczu może służyć jako drożdże do następnéj partyi i tak daléj, aż do ukończenia kampanii.

Miody białe.

Jakkolwiek miód, jak każdy inny cukier rozpuszcza się w zimnéj wodzie, jednakże dla naszego celu woda przegotowana jest użyteczniejszą. W wodzie przygotowanéj ginie mnóztwo mikroskopijnych istot, mogących na dobroć fabrykatu oddziaływać szkodliwie. Z téj przyczyny, powinniśmy wodę przegotować i w takiéj wrzącéj miód rozpuścić, ale go nie gotować. Potrzebną ilość chmielu wygotować w osobném naczyniu, ostudzić, przecedzić przez płótno, i taką przecedzoną essencyę z moszczem miodowym połączyć. Następnie wszystko razem dobrze wymieszawszy, dodać potrzebną ilość drożdży i w miejscu ciepłém pozostawić aż do ukończenia burzliwéj fermentacyi. Potém do piwnicy przenieść i gdy się odstoi i wyklaruje, zlewać do butelek. Przez gotowanie, choćby nawet jednorazowe miodu z wodą, kolor miodu nie będzie biały, lecz żółty lub czerwony. Zupełnie białe miody otrzymać możemy tylko wtedy, gdy miód we wrzącéj lub ciepłéj wodzie rozpuścimy.

Miody zabarwione, czerwone lub żółte, otrzymują się przez gotowanie. Im dłużéj miód gotujemy, tém ciemniejszego będzie koloru.

Miód biały pośledni.

25 funtów miodu rozpuścić w 76-ciu funtach wody wrzącéj lub ciepłéj, dodać z $^1/_4$ funta chmielu przygotowaną essencyę i 3 łóty drożdży miodowych lub winnych.

Miód biały średni.

40 funtów miodu, 60 funtów wody przegotowanéj, $^1/_4$ funta chmielu i 3 łóty drożdży winnych.

Miód biały wyborowy.

50 funtów miodu, 50 funtów wody wrzącéj, $\frac{1}{2}$ funta chmielu i 3 funty drożdży winnych z rodzynków.

Miody zabarwione.

Miody zabarwione otrzymują się, jakeśmy już tu wyżéj powiedzieli, przez gotowanie miodu z wodą. Im dłużéj gotujemy, tém miód będzie nabierał mocniejszego koloru. Gotować należy wolno w naczyniu, którego objętość powinna być dwa razy większa od ilości gotującego się miodu, bo miód podczas gotowania burzy się i może znaczna jego ilość wykipieć. Po ugotowawaniu zlewa się go do beczek, i gdy się ostudzi, dodaje się wiadomą ilość drożdży.

Miód średni:	*Miód wyborowy:*
40 funtów miodu	50 funtów miodu
60 funtów wody	50 funtów wody.

Wina z miodu.

50 funtów miodu, 50 funtów wody przegotowanéj, 25 funtów rodzynków roztartych, razem zmieszać i przefermentować; potém czyste wino zlać, drożdże uformowane wyprassować i do otrzymanego w ten sposób wina dodać 100 gramów kwasu winnego i 8 łótów essencyi z bzu pospolitego lub 8 łótów essencyi z kwiatu muszkatołowego.

Ztąd widzimy, że wina miodowe fabrykują się w ten sam niemal sposób, jak miody z tą tylko różnibą, iż fermentacya win miodowych powinna się odbywać z udziałem pewnéj ilości rodzynków, stosownie do woli fabrykanta.

Do czerwonych win miodowych dodaje się prócz rodzynków, na każde 100 części (kwart) wina, 10 kwart soku z wiśni, mocno zabarwionego lub soku z jagód czarnych.

Wina z miodu, po latach odstania, imitują zupełnie wina oryginalne, konserwują się całe dziesiątki lat i nabierają bardzo przyjemnego aromatu. *Konrad Niklewicz.*

ROZMAITOŚCI.

Zjazd gorzelniczy. Jak już donosiliśmy, ma się odbyć w Moskwie, dnia 10 (22) czerwca r. b. zjazd gorzelników i przemysłowców wódczanych, pod prezydencyą p. A. Jermołowa, celem wyświetlenia stanu i potrzeb przemysłu wódczanego w państwie. Do komitetu urządzającego pod prezydencyą Sziszkowa, wchodzą: zarządzający dochodami akcyznemi gub. Moskiewskiéj Nazyrow, właściciele gorzelni: Zwiegincew, Arapow, Ochotnikow, von Essen, bar. Korff i hr. Czacki, delegowani ministeryum skarbu: Kowalewskij, Terskij i Kotelnikow. Program zjazdu można otrzymać w komitecie lub w gubernialnych zarządach akcyznych. Za przejazd do Moskwy i z powrotem członkowie zjazdu, zaopatrzeni w poświadczenie komitetu, płacą na drogach żelaznych połowę ceny (to jest całkowicie do Moskwy, a z powrotem bezpłatnie). Deklaracye i zapytania w rzeczach zjazdu należy adresować do „komitetu przy departamencie dochodów niestałych w Petersburgu" do 30 maja (12 czerwca), a po tym terminie do „gubernialnego zarządu akcyzy w Moskwie."

Mleko w Londynie. Aż do połowy bieżącego wieku handel mlekiem w Londynie więcéj wykazywał niedogodności, niż w któréjkolwiek innéj stolicy. Konsumowane w Londynie mleko produkowano z krów przeważnie rasy hollenderskiéj, trzymanych w ciasnych, wilgotnych, po części podziemnych oborach. Ponieważ wyprodukowane w ten sposób mleko nie wystarczało na pokrycie zapotrzebowania, rzucano się w olbrzymich rozmiarach, za pomocą dolewania wody i innych środków, na fałszowanie. Stosunki te, pogarszające się z rokiem każdym, uległy zmianie, gdy przed mniéj więcéj 30-tu laty grassująca epidemia zabrała większą część krów londyńskich. Jednem z następstw był zakaz dowozu krów hollenderskich, a drugiém, że zaczęto się oglądać za mlekiem, wyprodukowaném w warunkach więcéj prawidłowych. Olbrzymia sieć kolejowa, łącząca w Londynie, jako punkcie centralnym, liczne bardzo pociągi, i znaczna szybkość ich biegu ułatwiały dowóz mleka ze wsi, i dzisiaj dochodzi dziennie dwa razy, z więcéj niż połowy wszystkich hrabstw angielskich, mleko do Londynu. Łatwo było można przewidzieć, że przy pomocy znaczniejszego kapitału uda się uregulować dowóz i zbyt w ten sposób, aby handel mlekiem był więcéj prawidłowy, a jednocześnie i korzystniejszy. Przystąpiono więc do założenia Towarzystw akcyjnych, mających na celu zaopatrywanie Londynu w mleko. Pierwszém z tych Towarzystw było *Aylesbury Dairy Company*, mające główny swój skład w Bayswaterze, dzielnicy w zachodniéj części Londynu. Towarzystwo to nie jest spółką, lecz przedsiębierstwem akcyjném. Interesa prowadzi dyrektor fachowy przy udziale całego dyrektoryum, wybranego przez akcyonaryuszów i przed nimi odpowiedzialnego. Punkt ciężkości interesu spoczywa w drobnéj sprzedaży mleka i śmietanki; zasadę przewodnią stanowi możliwie dobry produkt i punktualna obsługa odbiorców. Mleko, przeznaczone na sprzedaż, bywa dostarczane przez 30 do 40 majątków ziemskich, przeważnie położonych w Wiltshire i Berkshire na podstawie całorocznych lub półrocznych kontraktów. Przed zawarciem kontraktu w nowym dostawcą, zwiedza weterynarz urzędowy okręgu odnośny majątek i zdaje sprawę ze stosunków w kwestyi wody, urządzeń sanitarnych, oraz z warunków zdrowotnych, panujących w samym majątku lub okolicy. Prócz tego przasyła próbę wody, używanéj do mycia naczyń mlecznych i chłodzenia mleka, do laboratoryum do Londynu. Jeżeli sprawozdanie urzędnika, oraz analiza wody wypadną korzystnie, wówczas przedstawiany bywa kontrakt. W kontrakcie tym zobowiązuje się dostawca pomiędzy innemi do natychmiastowego chłodzenia mleka po udoju i do dostarczania jedynie świeżego, niesfałszowanego mleka, od zdrowych krów, zawierającego nie mniéj niż 3,25% tłuszczu i 8,75% wolnéj od tłuszczu substancyi suchéj. Oprócz tego zobowiązuje się do natychmiastowego doniesienia o każdym wypadku zaraźliwéj choroby. Z doniesienia tego nie wynika dla niego żadna strata, choćby nawet przez czas jakiś był zmuszony do zaprzestania wysyłania mleka. W celu przeprowadzenia tych przepisów, o ile się one tyczą chorób, odbywa weterynarz co miesiąc rewizyę w każdym z majątków, związanych kontraktem. W celu osiągnięcia możliwie jednolitéj jakości mleka, miesza się mleko jednego lub kilku dostawców; próby, wzięte ze zbiornika, bywają podawane analizie. Tak samo dzieje się z próbami, pobieranemi przez ustanowionych przez przedsiębierstwo inspektorów, z mleka, rozwożonego już na sprzedaż. Nieustanna ta kontrola daje odbiorcom możliwie wielką pewność otrzymywania zawsze najlepszego i najczystszego mleka, przedsiębierstwu zaś możność przy oddawaniu kontraktów uwzględnienia jakości mleka, dostarczanego przez pojedyńczych dostawców i dokonywania wyboru pomiędzy dobrém a lichém mlekiem. W ten sposób łączą się tutaj interesa wszystkich uczestników w ulepszaniu jakości mleka. Producent zapewni sobie za pomocą możliwie dobrego mleka łatwy zbyt, a jednocześnie najwyższe ceny, sprzedający zadowoli swych odbiorców, a konsument otrzyma za swoje pieniądze najrzetelniejszy towar

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 11 (23) Мая 1892 г.